



www.chefhungnoodle.com

CHEF *Hung* taiwanese
beef noodle



CHEF HUNG

Chef Hung commenced his culinary apprenticeship at the tender age of 17. Throughout his 20 years of culinary experience, he has developed unrivaled techniques and his own secret recipes. He is a three-time champion of the Taipei International Beef Noodle Festival Competition between the years of 2007 to 2010.

In 2009, under the management of the Fairchild Group, Chef Hung Taiwanese Beef Noodle has evolved into an international chain. Benefiting from the global network of the group, the brand opened its North American flagship location in Richmond, BC. In 2011, the company expanded to the US and mainland China to continue its tradition.

(シェフ・ハン)は台湾・金門の出身です。彼が飲食業界に携わるようになったのは、見習いとして飲食店で働きはじめた17歳の頃です。それから現在に至るまで約20年間になります。日頃より真面目に熱心に頑張った結果、豊富な経験や技術知識を蓄え、そして独自に様々な秘伝のレシピをみだしました。1995年以来繊細で手の込んだ料理を世界に発信し続けることで、彼の料理に対する志と中国の食文化の美しさを実証しようと情熱をもって努力してきました。2009年に北米での旗揚げをカナダ・バンクーバーに定め、2011年にはこの輝かしい受賞歴を継承するためアメリカと中国本土に進出しました。

洪師父

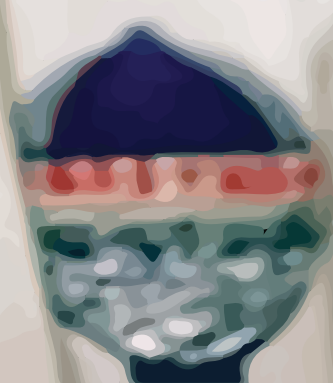
洪師父來自臺灣金門，17歲拜師學藝，有金門人的樸實、認真和勤奮的精神，在飲食界打拼、鑽研及學習 20 多年；自 1995 年創立「洪師父」個人名號至今，秉持著壹份繼承中華飲食文化精華和高道德標準的精神，為大眾提供至佳的美食。「洪師父麵食棧」於 1995 年在臺北成立，以其馳名中外的牛肉麵稱霸。在臺北甚至每年舉辦專業「臺灣國際牛肉麵節大賽」，以展示最新業屆烹飪水準及滿足各國食客對「完美」牛肉麵的不同口味及喜愛，「洪師父」連續三屆獲得「臺灣牛肉麵冠軍」。此傑出成就均被現任臺灣總統及臺北市市長親自認可。

2009 年，在新時代集團帶領之下，洪師父品牌進軍國際。於 2011 年開拓加拿大市場，並於 2012 年進軍美國、中國。

요리사 형씨는 17 세의 나이에 요리 견습을 시작했다. 요리 경력 20 년 동안 그는 독보적인 기술과 자신만의 조리법을 개발했다. 또한 그는, 2007 년에서 2010 년 사이, 타이베이 국제 소고기 국수 축제 경연에서 3 번이나 우승도 차지했다.

2009 년, 요리사 형씨의 대만산 소고기 국수는 페어차일드 그룹의 관리하에 국제적인 체인점으로 진화했다. 그룹의 글로벌 네트워크를 통해 이 브랜드는 BC 주 리치먼드에 북미 대표 매장을 개장하고 2011 년, 이 회사는 계승하기 위해 미국과 중국 본토로 확대하였다.

洪師父



2015-2017

Best Chinese and Taiwanese Award by Georgia Straight Golden Plate Awards 2015
Other awards : 2016, 2017

Georgia Straight 金碟獎 2015 — 最佳中國及台灣料理
其他優勝獎狀 : 2016, 2017

2015 年ジョージア・ストレート ゴールデン・プレート賞にてベスト中華台湾料理賞 受賞
優勝: 2016, 2017



2012-2015

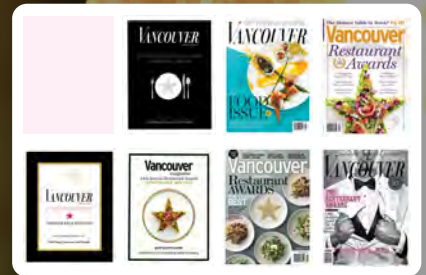
Vancouver Magazine Vancouver 2012 Restaurant Awards- Best Noodle House Gold Award : 2012

溫哥華雜誌 溫哥華最佳餐飲業大獎2012 — 最佳麵食館
バンクーバー・マガジンの2012年レストラン賞—ベスト・ヌードル・

ハウス部門 金賞受賞
入賞: 2012

Vancouver Magazine
Vancouver Restaurant Awards
Other Awards Won : 2013, 2014, 2015
其他優勝獎狀: 2013, 2014, 2015

優勝: 2012, 2013, 2014, 2015



2012-2013

Chinese Restaurant Award- Critics' Choice Signature Dish Award 2012 and Diners' Choice Award 2013

首名名菜 中國食肆大獎 — 食評人大獎2012及食客心水大獎2013

2012年中華レストラン賞にて 評論家の選ぶ特徴的な料理賞 受賞



2007-2010

Taipei International Beef Noodle Festival- Best Beef Noodles 2007 in 2 categories
Champion : 2007, 2008, 2010

台北市政府獎狀 台北國際牛肉麵節 — 最佳傳統 (2007, 2010), 清燉 (2007) 及創意 (2008) 大獎

2007年台北國際牛肉麵フェスティバルにて2部門で優勝!
優勝: 2007, 2008, 2010

Taipei International Beef Noodle Festival- Best Beef Noodles 2007 in 2 categories
Other Awards Won : 2006, 2009

其他優勝獎狀: 2006, 2009
入賞: 2006, 2009



真誠

COMMITMENT

Chef Hung's commitment to quality is reflected in his careful selection of only the finest premium beef to create the unique harmony in his secret recipe of the soup and the diligent preparation of our ingredients. From the finest beef cuts to high grade marbling, only the leading ingredients are considered at Chef Hung.

洪師父自小對牛肉麵充滿熱誠，致力研究牛隻的每一個部位，選取入口即化而又健康美味的牛小腿作為主要原料。牛小腿經過長年運動，做成半筋半肉的料理，在加上洪師父精心挑選黃金比例，以及獨特烹調配方，使原本充滿彈性的筋部軟化，成為牛肉麵中不可或缺的一個主要元素。

シェフ・ハンは確かな味と品質をお届けすることをお約束いたします。吟味厳選された上質の素材のみを使った自慢の牛肉麵をお楽しみください。

셰프 형씨의 품질에 대한 헌신은 그의 신중한 최고급 프리미엄 소고기만을 선택하여 그의 비밀 수프요리법에서 독특한조화를 만들어 내기 위해 성실하게 재료들을 준비함이 반영되어 있다. 가장 좋은 소고기 부위부터 높은 등급의 마블링에 이르기 까지, 주요 성분들만 셰프 형씨에겐 고려된다.



精心

DELICACY

At Chef Hung, we have uncompromising standards in preparing each bowl of beef noodle. Chef Hung's noodles are made from delicately selected flour and ingredients imported from Taiwan, resulting in a toothsome and scrumptious chewy texture.

以堅定的標準精心配製每一碗牛肉麵。
巧選沿用台灣食材，以十二道工序製作而成的麵條，大大提昇麵條的口感及咬勁。

吟味して選んだ小麦粉と厳選素材を台湾から取り寄せ、一切の妥協をせずにつくるシェフ・ハンの牛肉麺は、強いコシともちもち食感が特徴です。

셰프 형씨에게는, 각 소고기 국수 그릇들을 준비하는데 있어서 확고한 기준을 가지고 있다. 셰프 형씨의 국수는 세심하게 선별된 밀가루와 대만에서 수입된 재료들로 만들어져 질감이 풍부하게 튀겨지고 쫄면의 느낌이 난다.



專注 DEDICATION

Chef Hung has dedicated 20 years to the research and development of the ultimate beef noodle experience. We select only the finest premium cuts of beef to create a complex and healthy full-bodied soup base free of additives. Our full-bodied premium beef base settled overnight produces its seamless balance between the sweetness & freshness of the beef bones and meat, plus the secret recipe created by Chef Hung – resulting in a soup that is unforgettable.

洪師父以二十多年的時間，走遍大江南北，訪尋研製最好的牛肉麵。曾經從事食品研究的他，以嶄新的食品知識，巧妙運用二十多種材料搭配，完美的火候掌控，將高湯長時間熬燉，令湯頭散發出抗氧化物質，入口自然回甘。

シェフ・ハンは20年にわたり牛肉麵を追求し続けてきました。化学調味料や添加物一切使わずに、厳選した上質の牛肉と牛骨のみを使った、濃厚なコクと旨味を活かした風味豊かなスープです。じっくり時間をかけて丁寧に仕上げたシェフ・ハン秘伝のスープをお楽しみください。

셰프 형씨는 최고의 소고기 국수를 만들기까지 연구하고 개발하는데만 20년의 세월을 바쳤다. 우리는 복잡하고도 첨가물이 들어가지 않은 건강하게 감칠맛나는 수프를 개발하기 위해 단연 최고급의 소고 부위만을 선택하였다. 하루밤 사이에 자리를 잡은 제대로 정리가된 고급진 소고기 기지는 소고기 뼈와 고기의 달콤함과 신선함 사이에 완벽한 균형을 만들어 낼 뿐 아니라 주방장 형씨의 비밀 조리법으로 잊을 수 없는 맛의 수프를 만들어 낸다.



Noodle Option: Flat Noodle, Thin Noodle, Rice Noodle,
or Vermicelli

Soup Option: Fire Chili Soup (+\$1.25)

可換選
家常麵 (台式粗麵), 細麵 (幼麵), 新竹米粉,
冬粉 (粉絲), 麻辣底 (+\$1.25)

麵の種類選べます
平麵、細麵、米粉、パーミセリ。
また、スープを麻辣味 (マールー味)
スープに変更できます。 (+\$1.25)

다른 옵션
플랫 누들, 소면, 쌀 국수, 당면
매운 고추국 (+\$1.25)



Spicy



Mild Spicy



Vegetarian

Vermicelli
冬粉 (粉絲)
パーミセリ
당면

Rice Noodle
新竹米粉
米粉
쌀 국수

Thin Noodle
細麵 (幼麵)
細麵
소면

Flat Noodle
家常麵 (台式粗麵)
平麵
플랫 누들

AWARD WINNING CHAMPION BEEF NOODLES 冠軍牛肉麵

A1

清燉冠軍五花牛坑腩麵

CHAMPION BEEF BRISKET WITH NOODLE IN
CLEAR SOUP

チャンピオン牛肩バラ肉麵
챔피언 소고기 양지머리 극수

A2

紅燒冠軍牛肉麵 🌶️

CHAMPION BEEF SHANK WITH NOODLE
IN SOUP

チャンピオン牛すね肉麵
챔피언 소고기 사태 극수



A3

紅燒得獎牛三寶麵 🍜

AWARD-WINNING BEEF SHANK, TENDON & TRIPE
WITH NOODLE IN SOUP

入賞三種牛肉入り麵

챔피언 소고기 사태, 심줄, 양 극수

A4

創意冠軍蕃茄牛肉麵

CHAMPION BRAISED BEEF WITH NOODLE
IN TOMATO SOUP

チャンピオン牛肉入りトマトスープ麵

삼은 소고기 사태 토마토 극수





Braised Beef Shank & Tripe
with Noodle in Soup 🍜

半肉半肚麵

牛すねと牛もつ入り麵
조린 소고기 사태와 양 국수



A5

Beef Brisket with 5 Kinds of
Vegetables with Noodle in Clear Soup

五行蔬菜牛坑腩麵

牛すじ麵
조린 소고기 심줄 국수



A6

Braised Beef Tendon with
Noodle in Soup 🍜

牛筋麵

牛すじ麵
조린 소고기 심줄 국수

A7

Braised Beef Tendon & Shank
with Noodle in Soup 🍜

半筋半肉麵

牛すじと牛すね入り麵
조린 소고기 심줄과 사태 국수

A8

Braised Beef Tendon & Tripe
with Noodle in Soup 🍜

半筋半肚麵

牛すじと牛もつ入り麵
조린 소고기 심줄과 양 국수

A9



A10

Braised Beef Shank with Noodle in Soup 🍜

紅燒腱心(牛腱)麵

牛すね肉麵

조린 소고기 사태 국수



A11

Braised Beef Tripe with Noodle in Soup 🍜

牛肚麵

牛もつ麵

삶은 소고기 양 국수



A12

Preserved Radish & Shredded Pork with Noodle in Clear Beef Soup

榨菜肉絲湯麵

ザーサイと細切りポーク入り麵

단무지와 돼지고기 국수



A13

Seasonal Vegetables with Noodle in Clear Beef Soup

青菜湯麵

季節の野菜麵

계절별 채소를 곁들인 국수



A14

Noodle Topped with Ground Pork Sauce

炸醬麵

ジャージャー麵

대만식 자장면



A15

Plain Noodle in Soup 🍜

牛湯麵

ビーフスープ麵

플레인 국수



A16

Sliced Fatty Beef with Noodle in Soup 🍜

極品肥牛麵

薄切り霜降り牛肉麵

얇게 썬 차돌박이 소고기 국수



A17

Pork Hock with Noodle in Soup 🍜

洪燒豬腳麵

豚足の煮込み麵

돼지 족발 국수



A18

Taiwanese Style Deep Fried Chicken with Noodle in Clear Soup

台式酥炸雞排麵

台灣式チキンカツ麵

대만식 후라이드 치킨 국수



*No additional MSG

**Menu item and pricing may vary by location and are subject to change

** Photos are for reference only

B3

Deep Fried Pork Chop on Rice

炸豬排飯
とんかつ丼
돈까스 덮밥



B1

Braised Beef Shank on Rice

紅燒腓心(牛腱)飯
牛すね肉煮込み丼
소고기 사태찜 덮밥



B2

Deep Fried Chicken Nuggets on Rice

鹽酥雞飯
中華風チキンから揚げ丼
치킨 너겟 덮밥



B4

Taiwanese Style Deep Fried Chicken Cutlet on Rice

台式酥炸雞排飯
台灣式鶏のチキンカツ丼
대만식 후라이드 치킨 덮밥



B5

Deep Fried Taiwanese Sausage on Rice

台式香腸飯

台灣風ソーセージ丼

대만식 소세지 덮밥



B6

Braised Pork Hock on Rice

洪燒豬腳飯

豚足の煮込み丼

돼지족발 덮밥



B7

Curry Pork Brisket on Rice

咖喱豬腩飯

カレーポークリゾット

카레 돼지 고기 양지머리 덮밥



B9 Steamed Rice
白飯
ライス
공깃밥

B8 Braised Pork on Rice

滷肉飯

豚バラ煮込み丼

간돼지고기찜 덮밥



C1

Beef Soup 🍲

牛肉湯
ビーフスープ
소고기 수프



C2

Hot & Sour Soup 🍲

酸辣湯
酸辣湯
산라탕



C3

Shanghai Style Soy Milk 🍲

鹹豆漿
上海風塩味の豆乳
상하이식 두유



D1.

Szechuan Flavour Beef Offal
Special

夫妻肺片

四川風味牛ホルモン
사천식 소고기 요리



D2

Spicy Beef Tendon

麻辣牛筋

ピリ辛牛すじ
매운 소힘줄



D3

Marinated Beef Shank with
Soy Sauce

五香牛腱

醤油漬け牛すね肉
양념된 소고기 간장 사태



D4

Braised Pork Hock

洪焼猪脚

豚足の煮込み
돼지족발



D5

Deep Fried Chicken Nuggets

鹽酥雞

中華風チキンから揚げ
치킨 너겟



D6

Deep Fried Pork Chop

炸豬排
とんかつ
돈가스



D7

Deep Fried Ginger Chicken Wings (2pcs)

沙薑雞翅 (雞翼)
生姜味の手羽先
생강 닭 날개튀김



D8

Taiwanese Style Deep Fried Chicken Cutlet

炸雞排
台灣式チキンカツ
치킨까스



D9

Deep Fried Taiwanese Sausage

台式香腸
台灣風ソーセージ
대만식 소세지



D10

Deep Fried Tempura

炸甜不辣
台灣式魚肉てんぷら
대만식 어묵튀김



D11

Deep Fried Squid Ball

炸花枝丸
揚げイカ団子
튀긴 오징어 완자



D12

Deep Fried Tofu (4pcs) 🌶️

炸豆腐
豆腐ステーキ
두부 튀김



D13

Boiled Cabbage 🌱

燙高麗菜
ゆでキャベツ
데친 양배추



D14

Boiled Broccoli 🌱

燙西蘭花 (百加利)
ゆでブロッコリー
데친 브로콜리



D15

Boiled Lettuce 🌱

燙生菜
ゆでレタス
삶은 상추



D16

Boiled Shanghai Bok Choy 🌱

燙青江菜 (小棠菜)
ゆでチンゲンサイ
데친 상하이 청경채



D17

Boiled Seasoned Soybeans 🌱

毛豆
枝豆
데치서 양념한 콩



D18

Preserved Egg & Shredded Soft Dried Pork with Tofu in Soy Sauce

皮蛋豬肉鬆豆腐
ピータンポーク豆腐
간장을 곁들인 송화단과 부드러운 말린 돼지고기를 뿌린 두부



D19

Cold Mixed Jellyfish 🌱

涼拌海蜇
クラゲのマリネ
해파리 냉채



D20

Cold Mixed Sliced Dried Tofu 🌱

涼拌干絲
細切りした高野豆腐のマリネ
건두부 냉채



D21

Cold Mixed Bean Curd 🌱

涼拌腐皮 (腐竹)
湯葉のマリネ
냉두부 요리



D22

Chinese Kalimeris (Ma-Lan) with Bean Curd 🌱

香干馬蘭頭
ヨメナと湯葉の和え物
두부를 곁들인 중국 쪽부쟁이



D23

Cold Mixed Kelp

涼拌海帶
昆布のマリネ
다시마 냉채



D24
Marinated Egg (1pc)

滷蛋
味付け卵
계란 조림



D25
Marinated Dried Tofu

滷豆干
高野豆腐煮込み
양념된 건두부



D26
Marinated Pork Ear

滷豬耳
ミミガー煮込み
양념된 돼지귀



D27
Cold Mixed Black Fungus 🍄

涼拌黑木耳
黒カビのマリネ
목이버섯무침



D28
Cold Mixed Baby Cucumbers 🥒

涼拌小黃瓜
きゅうりのマリネ
미니오이 냉채



D29
Golden Kimchi 🌶️

黃金泡菜
黄金キムチ
백김치



E2

Shredded Soft Dried Pork & Egg Wrap (8pcs)

豬肉鬆蛋皮捲大餅
中華風ポークと卵ロール
잘게 찢어 말린 부드러운
돼지고기 계란 말이



E1

Marinated Beef Wrap (8pcs)

牛肉捲大餅
中華風ビーフロール
양념된 소고기말이



E3

Chives, Pork & Shrimp Dumplings in Soup (8 pcs)

三鮮水餃
海老とポークの水餃子
부추, 돼지고기, 새우 만둣국



E4

Pork & Cabbage Dumplings in Soup (8 pcs)

菜肉水餃
キャベツとポークの水餃子
돼지고기 양배추 만둣국



E5

Pan Fried Ground Pork Cake (2 pcs)

豬肉餡餅
中華風ポークのお焼き
간 돼지고기 부침개



E6

Pan Fried Sliced Radish Cake (2 pcs)

蘿蔔絲餡餅
中華風大根のお焼き
무채 부침개





E9
Pan Fried Ground Beef Cake (2 pcs)

牛肉餡餅
中華風ビーフのお焼き
간 소고기 부침개



E10
Steamed Pork Soup Dumplings (5 pcs)

御品小籠湯包
小籠包
돼지고기 찜만두



E7
Pan Fried Chives Pancake (2 pcs)

韭菜盒子
中華風にらのお焼き
부추 튀김만두

E8
Pan Fried Green Onion Pancake (4 pcs)

蔥油餅
蔥パンケーキ
파전

E11
Mashed Red Bean Cake (2 pcs)

紅豆沙餡餅
中華風あんこのお焼き
팥 부침개



Locations

Aberdeen Store (Richmond, Canada)
列治文時代坊店

Brentwood Store (Burnaby, Canada)
布倫特店

Downtown Vancouver Store (Vancouver, Canada)
溫哥華市中心

Kerrisdale Store (Vancouver, Canada)
溫哥華西區四十一街店

SFU UniverCity Store (Burnaby, Canada)
西門菲沙大學店

UBC Wesbrook Store (Vancouver, Canada)
溫哥華卑斯大學店

Strathcona Store (Edmonton, Canada)
士達孔拿店



www.chefhungnoodle.com

CHEF Hung

taiwanese
beef noodle